

I nostri chef Corrado Parisi e Mariano Chiarelli e il loro team sapranno coccolarvi con materie prime di altissima qualità, Sapranno raccontarvi il territorio mediante la stagionalità che la natura offre.

Il nostro staff di sala Vi accompagnerà in un percorso unico, in un ambiente raffinato e confortevole

*"Da piccolo ho sempre sognato di diventare uno chef,
Oggi sono ...Corrado Parisi.?"*

*"In cucina bisogna sempre trovare un equilibrio,
Il mio equilibrio...sono le mie origini." Mariano Chiarelli*

Degustazioni

Piccolo racconto

4 Portate selezionate dallo chef

48

Percorso vini in abbinamento

15

Poesia

6 portate selezionate dallo chef

75

Percorso vini in abbinamento

20

Romanzo

9 portate selezionate dallo chef

105

Percorso vini in abbinamento

35

Ritratti di verdure

(Vegetariano)

4 portate selezionate dallo chef

48

Percorso vini in abbinamento

15

Prosciutto e Culatello

Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP a lunga stagionatura da noi
affinati accompagnati con delizie del territorio

(g,l,c,a,d,h)

15

Tortelli

Tortelli d'erbetta mantecati al burro e Parmigiano Reggiano DOP

(a,,g,)

13

Vitello

Vitello ripieno come tradizione vuole con millefoglie di patate gratin

22

Duchessa

Bavarese allo zabaione, sablè alle nocciole, cioccolato fondente 65%, ciliege candite

(a,c,g,h,f,l)

11

Menu Degustazione completo

48

Percorso vini in abbinamento

15

Principi

Gambero Rosso

Tartare di gamberi rossi Sicilia, burrata, limone semi candito, genziana e crumble al
Parmigiano Reggiano DOP
(VVVV)
22

Baccalà

Baccalà mantecato, pop corn di cotica, carciofo di Gerusalemme alla brace e crema di cipolle
bruciate
(d,g,e,f)
16

Triglia

Triglia scottata al cuore di cicorietta selvatica, mandorle, burrata, arance candite, cipolla di
tropea e riduzione del suo guazzetto

16

Lumache nel bosco

Lumache croccanti alle erbe, cremoso di patate , sabbia aromatica , funghi e verdure di
stagione, aglio

20

Uovo griffato

Uovo 65°C, mousse di Parmigiano Reggiano light, scorzonera e radici di prezzemolo scottate
alla vaniglia e pomodoro sifonato

16

Maialino nero di Parma

Maialino alla brace senza brace, cremoso di parmigiano, mela verde, spinacino cotto non
cotto, frutti di bosco
(g)
16

Prime vivande

Ravioli

Ravioli di ricotta e maggiorana mantecati al burro della Normandia , gamberi rossi di Sicilia e liquirizia
(c,b,g,a) 16

Riso

Riso “Riserva San Massimo” con zucca alla brace, mantecato alla birra IPA, pecorino, anguilla affumicata e caffè
16 (b,g,l,d,i)

Cavatelli

Cavatelli al limone, vongole, gamberi rossi, basilico, foglie di capperi e pomodorini alla brace
(b,n,d,a,i)
16

Spaghettoni

Spaghettoni all’aglio nero mantecato al burro e acciughe, mandorle tostate e burrata
(n,d,a,i)

16

Tagliolino

Tagliolino di semola alla clorofilla, ricci di mare, seppie e estratto cremoso di brodo di porcini
(i,l,h,g,c),

16

Seconde vivande

Pescato del giorno

Filetto di pescato del giorno, emulsione di peperoni gialli, datterini arancioni appassiti, polvere di capperi e mousse di melanzane perline affumicate e menta t

(d,i,g,n)

28

Spigola

Filetto di spigola pescato ad amo scottato al burro nocciola, vaniglia e caffè con bietole al vapore(d,g,)

28

Seppia

Consistenze di Seppia alla brace, patate dolci e salsa roja

Agnello

Lombatina d'agnello in crosta di pistacchio, mango, yogurt alle erbe, cicoria all'aglio e peperoncino e liquirizia

30

Quaglia

Petto e coscia di quaglia in due cotture, scarola riccia rosolata, cremoso di peperoni, pommes roses e cous cous di grano saraceno alle verdure del nostro orto e mandorle

Coniglio

Coscia di coniglio croccante alle erbe, foglie di senape selvatica. jus di coniglio acidulo, rocher di fegato di coniglio alla cipolla tostata

lombata di coniglio in porchetta di alghe, gamberi rossi di Sicilia e riduzione di gamberi

Dolci

...il mio primo amore

....."anche le giornate piu impegnate

possono finire felicemente davanti ad un buon dessert"

Yogurt

Semifreddo allo yogurt, passion fruit, crumble agli agrumi, crema inglese agli agrumi, e insalatina di frutti di bosco all'olio e sale

Sacher 2.21

Biscotto tipo brownie, mousse al cioccolato al latte salato, cremoso e gel di albicocca, cremoso di lampone e mousse al cioccolato bianco.

Come un pomodoro

Bavarese di ricotta, amarene e pistacchio

11 (a,c,g,h,f)

L'arancia di Campari

con cuore di vermouth e angostura su terriccio croccante agli agrumi

11(a,c,g,h,l,f)

Rucola

Mousse al mascarpone, gelè di rucola , cioccolato fondente

Duchessa 2.0

Bavarese allo zabaione, sablè alle nocciole, cioccolato fondente 65%, ciliege candite

11 (a,c,g,h,f,l)

Orologio di formaggi

Selezione da tutto il mondo, confetture, frutta

25(g,c,i,h,f)